

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Teh herbal merupakan istilah umum untuk minuman yang bukan berasal dari tanaman teh (*Camelia sinensis*). Minuman herbal merupakan rebusan dari bagian tanaman (daun, bunga, biji, akar dan kulit kayu) yang memiliki aroma, kandungan kimia tertentu dengan tujuan membantu menjaga kesehatan manusia (Chan, 2012). Pemanfaatan keanekaragaman tanaman hayati untuk pengobatan herbal secara alami berdasarkan praktek empiris di Indonesia semakin meningkat. Beberapa jenis tanaman berpotensi sebagai bahan baku teh herbal adalah untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan beberapa penelitian pembuatan teh selain dari daun teh contohnya: teh daun sirsak (Delvi, 2013), teh daun kersen dan sirsak dengan pemanis stevia (Yustika, 2015), teh daun gaharu (Wagiyana, 2018), teh hijau (Adawiyah, 2019) dan liang teh daun salam (Palupi, 2015), sementara dari bahan daun kalistemon belum ada.

Tumbuhan kalistemon (*Melaleuca viminalis*) banyak dijumpai di daerah Mojokerto. Hampir semua bagian tanaman ini (kulit batang, daun, ranting, dan buah) dapat dimanfaatkan. Kandungan daun kalistemon yaitu fenolik, glicosides, flavonoid, alkaloid, saponin, steroid, tanin dan triterpenoid (Ahmad, 2017). Daun kalistemon memiliki aroma yang kuat dan aromanya mirip dengan daun kayu putih. Teh herbal daun kalistemon memiliki rasa yang hambar dan sedikit ada aroma mint yang khas dan menyegarkan. Pada minuman teh herbal diperlukan penambahan rasa manis untuk meningkatkan kenyamanan konsumen dalam mengkonsumsi minuman tersebut. Namun, penggunaan gula

tebu memiliki efek negatif terhadap kesehatan. Oleh sebab itu, perlu ditambahkan substitusi pengganti gula untuk mengurangi konsumsi dari gula tebu yaitu kurma. Kurma sukari (*Phoenix dactylifera* L.) tanaman kategori palma (*Araceae*) yang buahnya dapat dikonsumsi. Kurma mengandung vitamin A, flavonoid dan karbohidrat yang tinggi sehingga dapat menyediakan energi yang cukup. Kandungan gula yang terdapat pada kurma yaitu glukosa, fruktosa dan sukrosa (Satuhu, 2010). Kadar gula total pada kurma sukari yaitu  $78,5 \pm 0,1$  a dan dalam 100 gr yaitu glukosa  $52,3 \pm 0,1$  a, fruktosa  $48,2 \pm 0,2$  a dan sukrosa  $3,2 \pm 0,02$  c (Assirey, 2015). Indeks glikemik pada kurma rendah sehingga baik untuk dikonsumsi (Foster, 2002). Beberapa penelitian menyebutkan bahwa kurma sukari mempunyai kandungan gula tinggi dibandingkan dengan kurma jenis varietas safawy, burni, suqaey, labanah dan mabroom (Assirey, 2015).

Daun kalistemon dapat diolah menjadi teh herbal (herbal fusion) dan juga dapat dikombinasikan dengan bahan lain guna memperoleh manfaat yang diinginkan. Berdasarkan pada uraian tersebut, maka menarik untuk dilakukan penelitian tentang herbal fusion dari bahan daun kalistemon yang dikombinasikan atau ditambahkan dengan ekstrak kurma jenis sukari. Penambahan ekstrak kurma sukari bertujuan sebagai bahan pemanis alami sekaligus mengurangi ketergantungan glukosa dari tebu.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana aktivitas antioksidan teh daun kalistemon dengan penambahan ekstrak kurma sukari (30%, 50% dan 70% v/v) dengan perlakuan suhu 50°C dan 60°C?
2. Bagaimana total fenol teh daun kalistemon dengan penambahan kurma sukari (30%, 50% dan 70% v/v) dengan perlakuan suhu 50°C dan 60°C?

3. Bagaimana total gula teh daun kalistemon dengan penambahan kurma sukari (30%, 50% dan 70% v/v) dengan perlakuan suhu 50°C dan 60°C?

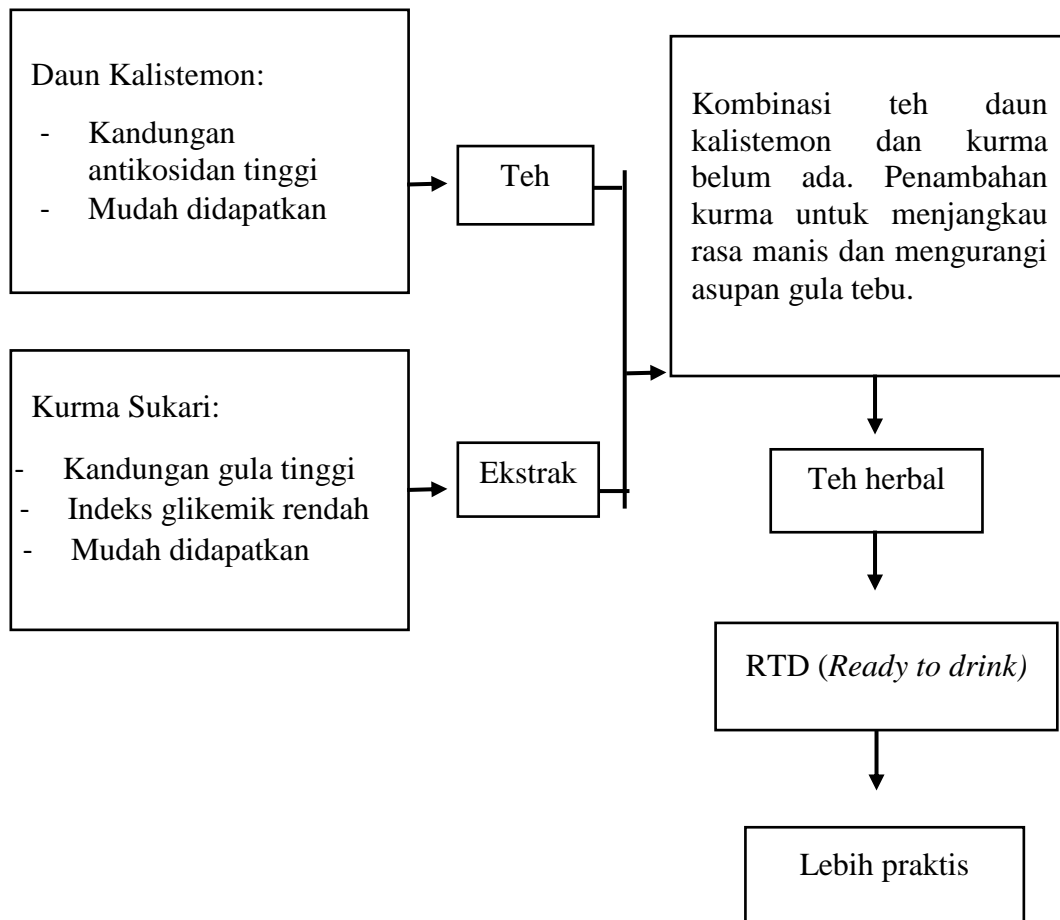
### **1.3 Tujuan**

1. Menganalisis aktivitas antioksidan teh daun kalistemon dengan penambahan ekstrak kurma sukari (30%, 50% dan 70% v/v) dengan perlakuan suhu 50°C dan 60°C
2. Menganalisis total fenol teh daun kalistemon dengan penambahan ekstrak kurma sukari (30%, 50% dan 70% v/v) dengan perlakuan suhu 50°C dan 60°C
3. Menganalisis total gula teh daun kalistemon dengan penambahan ekstrak kurma sukari (30%, 50% dan 70% v/v) dengan perlakuan suhu 50°C dan 60°C

### **1.4 Manfaat**

1. Bagi Masyarakat  
Dapat memberikan inovasi bahwa daun kayu putih dan kurma sukari dapat dijadikan minuman teh herbal.
2. Bagi Dunia Industri  
Dapat dijadikan sebagai referensi untuk membuat inovasi baru pada pembuatan teh. Sehingga dapat menambah kualitas teh yang berkualitas baik.
3. Bagi Universitas/Akademis/Mahasiswa  
Dapat dijadikan sebagai bahan ajar untuk proses pembelajaran dan serta menambah wawasan baru bagi mahasiswa.

### 1.5 Kerangka Pikir Penelitian



Gambar 1.1 Diagram Alir Kerangka Pikir